

TALHARIM VERDE COM ALCATRA

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1/2 cebola

1 colher de margarina

2 colheres de trigo

leite até ficar no ponto

sal a gosto

cebolinha verde a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Em uma panela, coloque a margarina e frite a cebola, espere dourar e acrescente o trigo, tire do fogo para mexer.

Depois de bem mexido, retorne ao fogo baixo e adicione o leite aos poucos, até ficar no ponto de creme, adicione o sal a gosto, vá experimentando.

Se quiser, pode colocar um pouco de cebolinha verde para dar mais sabor.

Assim que ficar no ponto de creme, desligue o fogo.

Se caso endurecer o molho, pode acrescentar um pouquinho de água e mexer para dissolver.

ALCATRA GRELHADA:

Alcatra grelhada: Tempere o bife somente com sal grosso (a gosto), para realçar o sabor da carne.

Unte o Grill com um pouco de azeite de oliva e coloque o bife, deixe-o dourar e ficar no ponto.

Pronto, agora é só decorar o prato.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29658-talharim-verde-com-alcatra.html>